

Plněné žampiony sýrovou směsí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- žampiony 8 ks
- **náplň**
- mletý černý pepř 1 ks
- majoránka 1 ks
- kečup 5 lžíce
- sůl 1 ks
- cibule 1 ks
- salám 150 g
- drcený kmín 1 ks
- vejce 1 ks
- hořčice 5 lžíce
- eidam 150 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žampiony očistíme a zbavíme nožek tak, aby z nich vznikly mističky.

Do mísy nastroháme na velkých okách struhadla salám a sýr. Přidáme očištěnou cibuli nakrájenou nadrobno. Potom přidáme kečup, hořčici, vajíčko a koření. Směs dobře promícháme a naplníme připravené kloboučky žampionů. Na závěr můžeme vršky překrýt kousky sýra, velikost je závislá na

způsobu zapečení.

Takto naplněné žampiony můžeme naskládat na pánev a nechat na troše oleje opéct. Že jsou hotové poznáme, že sýr ve směsi je rozteklý a vajíčko ztuhlé.

Jinou variantou je žampiony dát zapéct na 15 minut do trouby o teplotě 150 °C. Dokonce se dají připravit i v mikrovlnné troubě. V mojí troubě je dávám na 2 minuty na plný výkon.

Plněné žampiony sýrovou směsí podáváme s přílohou podle chuti.